

行事および行事食に関する認知調査

福永 峰子・三浦 彩

Investigation of experience about the event and the event food

Mineko FUKUNAGA and Aya MIURA

We conducted the investigation into the event and the event food for 196 students of Suzuka junior college.

The result is as follows.

- (1)About the school experience that students had been going to in the childhood. A nursery school was 32%, kindergarten was 42% and both of them were 11%.
- (2)About Japanese old and traditional food culture, 31% students answered that it is very good, and 38% students answered that it needs to teach it very much.
- (3)About cooking the event food that students had ever cooked before, 67% students had ever cooked before. And 89% students cooked in their house, 75%students had learned how to cook the event food from “mother”, 28% students had learned from “a grandmother” and 17% students had learned it by oneself.
- (4)About the event that students knew the most, at the whole “New Year festival” and “the Doll’s festival” were the most, and next to “The day before the official beginning of spring” and “Christmas”. 90% students who majored in the Food and Nutrition were “New Year festival” and 63% students who majored in the Philosophy of Children were “the Doll’s festival”. So we were able to ask you about the majoring characteristic.
- (5)About the event food that students knew the most, at the whole “New Year dishes” were the most. There were 88% students who majored in the Food and Nutrition and 62% students who majored in the Philosophy of Children. And next was “Soup containing vegetables and rice cakes for New Year festival”, there were 84% students who majored in the Food and Nutrition, and 61% students who majored in the Philosophy of Children. In addition, it was “New Year dishes” and “Soup containing vegetable and rice cakes for New Year festival” that there were many answers from students had cooked it for the event food.
- (6)About the event food which it wanted to plan in a nursery, there was the most “Christmas” at 66%, next was “Doll’s festival” at 63%, and then “The before the official beginning of spring” at 58%.

はじめに

日本には、古くから守り継がれてきた四季折々の行事や地方の祭りなど郷土に伝わる行事、誕生日、入学式、卒業式などそれぞれの家庭における特別な記念日など数多くの行事がある。

そして、これらの行事の際にいただく華やかな食事が行事食である。行事食とは、四季折々の伝統行事などでいただく料理や特別な行事の時の華やいだ食事のことをいい、「ハレの日」の食事とも呼ばれている。そして、食卓には日常食べている食事よりもご馳走が多く並び、家族みんなで分け合っていた。しかし、飽食の時代といわれる現代においては、外食や調理済み料理などをいつでも食べたいものを食べただけ食べることができる状況にあることなどから、近年では行事食を家庭で作ることが少なくなっているように感じられる。

卒業後、栄養士として給食業務に携わる学生や幼稚園や保育園で幼児たちに各月の行事を伝えていく学生にとっては、日本の伝統行事を把握しておくことが必要であると考え。

そこで、栄養士や保育士を目指す学生を対象に、年中行事や行事食について認知調査を行ったので報告する。

1. 調査方法

1・1. 調査時期

平成 20 年～21 年に実施した。

1・2. 調査対象

本学食物栄養専攻生（以下、食物栄養）58 名、こども学専攻生（以下、こども学）138 名、合計 196 名である。

1・3. 調査方法

「年齢」、「性別」、「家族構成」、「通園経験」などの基礎項目と、「知っている年中行事および行事食」、「作ったことがある行事食」、「保育所で計画したい年中行事と行事食」などの項目について、自己記入によるアンケート調査を実施した。

2. 結果および考察

2・1. 年齢、性別、家族構成、通園経験

調査対象のうち、男子学生が 32 名、女子学生が 164 名で女子学生が約 8 割を占めている（図 1）。年齢は約 8 割が 18 歳から 20 歳であるが、本学の特徴として、約 2 割が 21～50 歳の社会人学生である（図 2）。

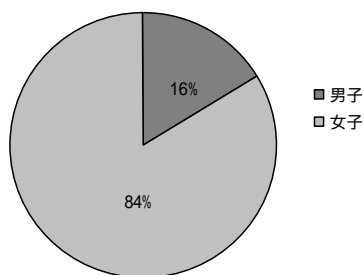


図1 対象者の特性(男女比)

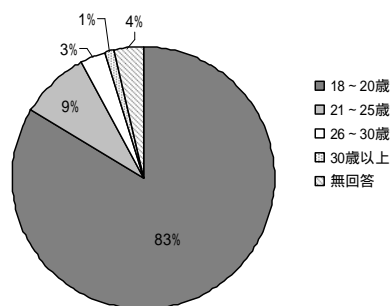


図2 対象者の特性(年齢区分別)

通園経験があるところは、保育園が3割、幼稚園が4割、両園とも通園が1割であり、約8割の学生は就学前にいずれかに通園していた(図3)。

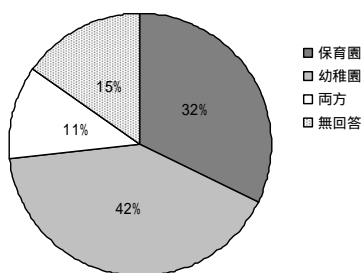


図3 対象者の特性(通園経験)

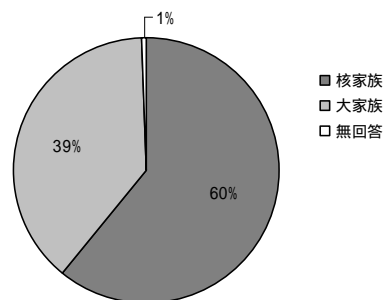


図4 対象者の特性(家族構成)

平成21年4月に施行された保育所保育指針には「食育の推進」として、「保育所における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標として、次の事項に留意して、実施しなければならない。(1)子どもが生活と遊びの中で、意欲を持って食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものであること」と記されている¹⁾²⁾。

この推進により、今まで以上に保育園や幼稚園では食育の実践を重視し、それぞれの園で趣向を凝らした行事が実施されている¹⁾²⁾³⁾⁴⁾。そして、子どもは通園経験のなかで、四季折々の行事を体験することで、日本の伝統を覚えていくと考えられる。また、卒園後の学童期においても、学校給食の中で郷土料理や行事食が取り入れられるなど、食体験を通して食文化を学ぶ取り組みが行われている⁵⁾⁶⁾。

次に、家族構成では、親と兄弟と同居している核家族が約6割、約4割が祖父、祖母、曾祖父母や叔父、叔母等と同居の大家族であった(図4)。

2・2．知っている年中行事および行事食

「知っている年中行事」について、1年間を通してみると、最も多かったのは、全体では「正月」と「ひなまつり」でいずれも69%、次いで、「節分」と「クリスマス」でいずれも68%であった。専攻別で最も高かったのは、食物栄養が「正月」で90%、こども学は「ひなまつり」で63%であった。このことから、保育園では「正月」は冬休み期間中であるため、こども学では「ひなまつり」の行事の方が強く印象に残っていたと思われる。また、食物栄養に「正月」が多かったのは、調理学実習で「お節料理」を作ったことの影響が影響しているものと考えられ、両専攻の特色が出ていることがわかった。

月別をみると、1月では「正月」、2月では「節分」、3月では「ひなまつり」、4月では「お花見」や「遠足」、「入学祝」などが高く、いずれも両専攻ともに6割～9割の学生が知っていた。あまり知られていなかった行事は、1月の「若水とり」、2月の「旧正月」、4月の「つみ草」、6月の「わらびとり」、8月の「いも名月」、9月の「豆名月」、「栗名月」、「重陽の節句」などで、特に9月の「豆名月」は食物栄養が0名、こども学では2名で両専攻ともに最も低い値であった(図5)。

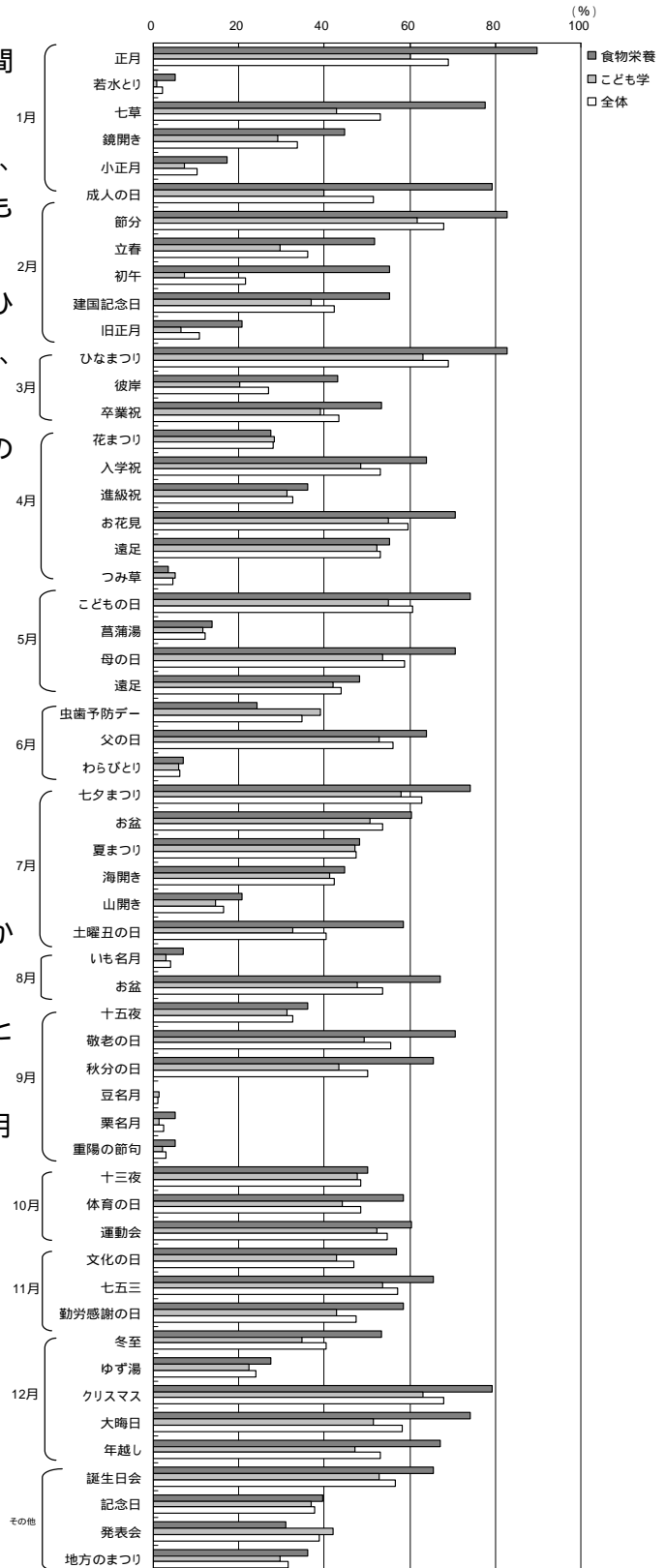


図5 知っている年中行事(複数回答)

次に、「行事食は日本古来の食文化でとても良いものと思うか」の問いで、「非常にそう思う」が全体で31%、専攻別では、食物栄養40%、こども学27%であり、「比較的そう思う」が、全体で58%、専攻別では、食物栄養51%、こども学62%であった（図6-1、図6-2）。

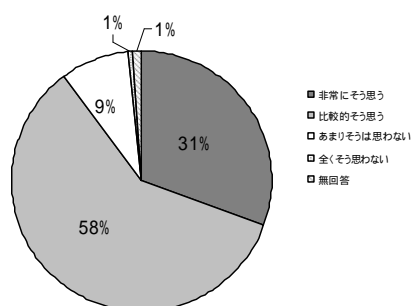


図6-1 日本古来の食文化(全体)

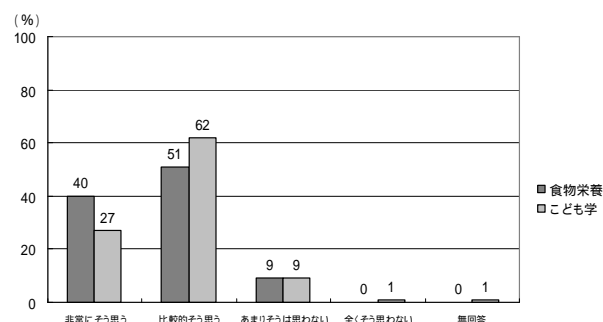


図6-2 日本古来の食文化(専攻別)

また、「行事食を日本の食文化として教えていく必要があるか」の問いでは、「非常にそう思う」が全体では38%、専攻別では、食物栄養47%、こども学35%、「比較的そう思う」が全体では54%、専攻別では、食物栄養48%、こども学57%であり、両質問とも「非常にそう思う」と「比較的そう思う」を合わせると、約9割の学生が日本の伝統を重んじていることがわかった（図7-1、図7-2）。

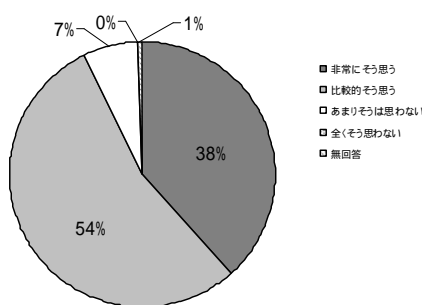


図7-1 日本の食文化を教えていく必要性(全体)

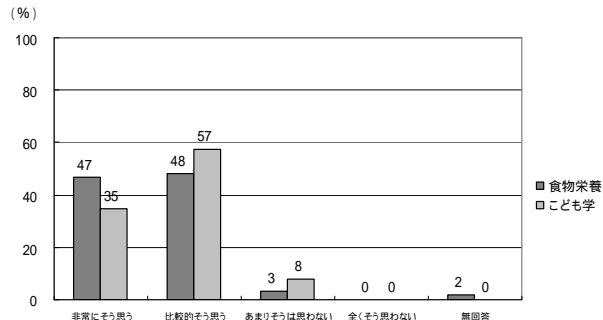


図7-2 日本の文化を教えていく必要性

また、「知っている行事食」について1年間を通してみると、学生が認知していた行事食は全体では「お節料理」が最も多く、7割が知っていた。専攻別にみると、認知が高かった行事食上位3位は、両専攻とも1位「お節料理」、2位「雑煮」、3位「節句料理」であったが、4位では、食物栄養が「クリスマスチキン」であったのに対し、こども学は「ケーキ」であった。しかし、こども学の5位に「クリスマスチキン」、食物栄養の7位に「ケーキ」が入っており、今回の調査では、両専攻に差はみられなかった。

月別では、1月が「お節料理」や「雑煮」、2月が「いなりずし」、3月が「節句料理」や「桜餅」、4月が「赤飯」や「草餅」、5月が「ちまき」や「たけのこ料理」、6月が「柏餅」、7月が「うなぎ」や「そうめん流し」、8月が

「月見だんご」や「くず餅」、「キャンプ料理」、9月が「月見だんご」や「おはぎ」、10月が「月見だんご」、11月が「千歳飴」、12月では「クリスマス料理」などをよく認知していることがわかった。「クリスマス料理」については、ほとんどがチキン料理とケーキであった（図8 - 1、図8 - 2）。

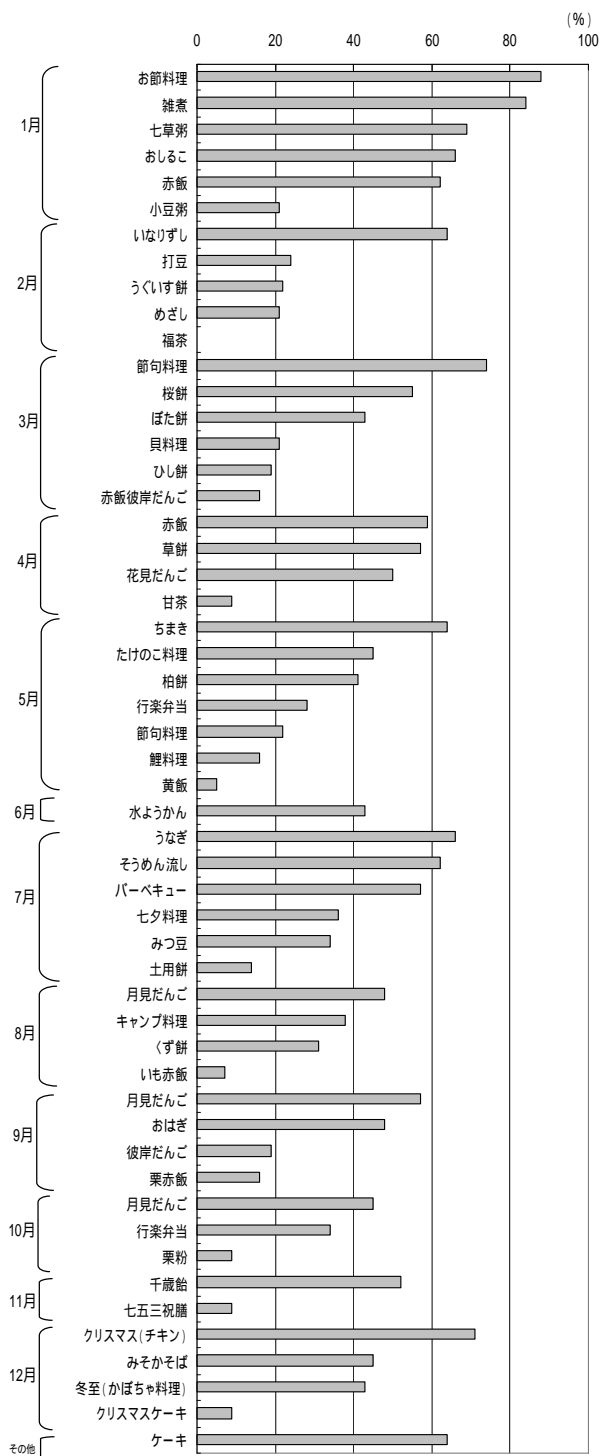


図8-1 知っている行事食(食物・複数回答)

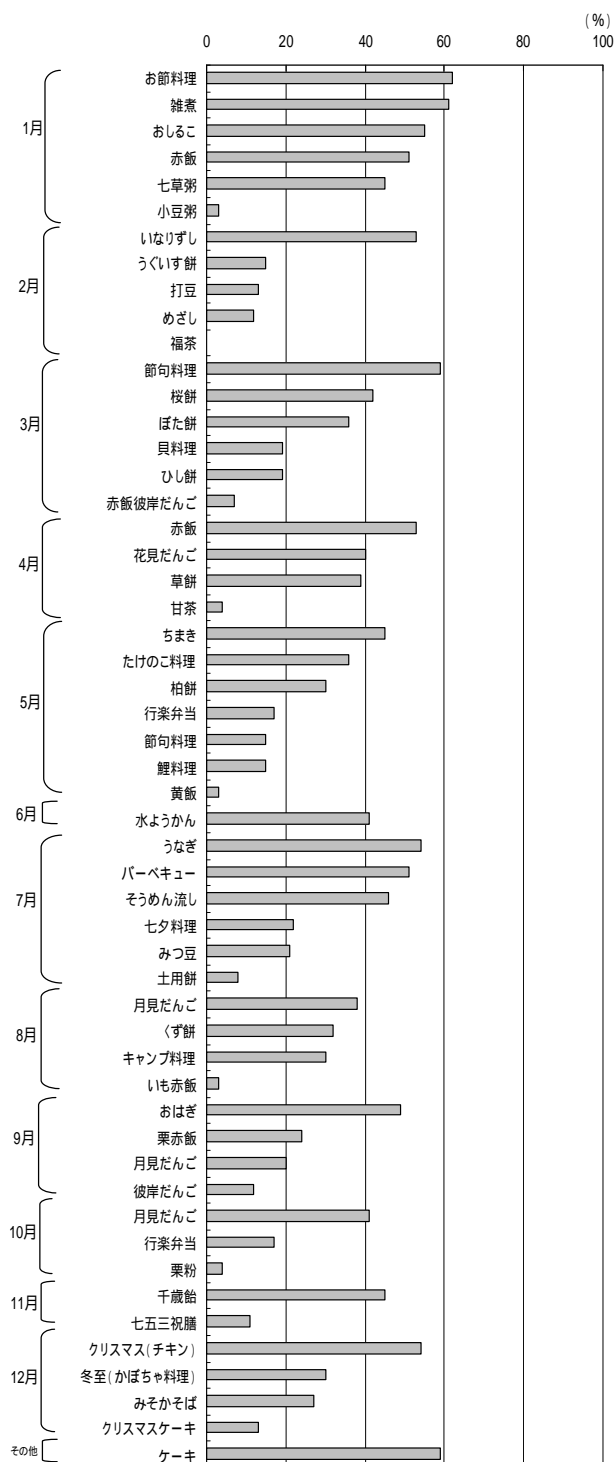


図8-2 知っている行事食(こども学・複数回答)

このように、どの月も、料理より菓子類を行事食として多く認識していることが多かったことは、調査対象が20歳前後の学生であるため、自分で作る料理よりも購入することで手軽に食べられる菓子の方が選択しやすかったように思われる。

2・3．作ったことがある行事食

「行事食を実際に作ったことがあるか」の問いでは、「ある」が全体で67%、専攻別では、食物栄養79%、こども学63%であった(図9-1、図9-2)。

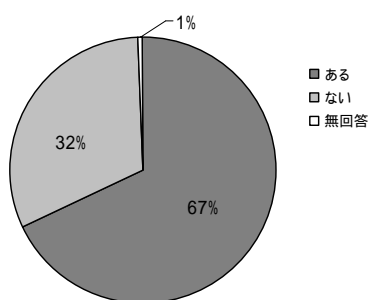


図9-1 行事食を作ったことがあるか(全体)

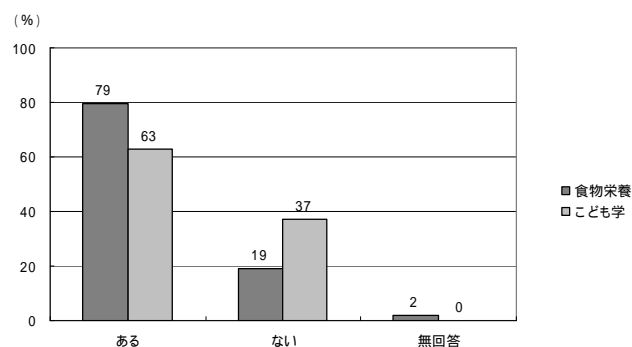


図9-2 行事食を作ったことがあるか(専攻別)

食物栄養の約8割の学生が行事食を作った経験があるのは、年間通して開講されている調理学実習の中で四季折々の行事食が取り入れられていることが影響していると考えられる。また、「知っている行事食」では認知が高かったが、実際には作った経験がない学生が全体で約3割いたことは、日本の伝統を大切に思っているものの、手作りしなくてもコンビニエンスストアやスーパーなど身近なところで何でも購入できる近年の便利な社会で暮らしていることなどが要因として考えられる。

さらに、「ある」と答えた学生の中で、実際に作ったことがある行事食でもっとも多かったのは、1月の「お節料理」と「雑煮」であり、食物栄養がそれぞれ70%と61%、こども学が29%と36%であった(図10-1、図10-2)。

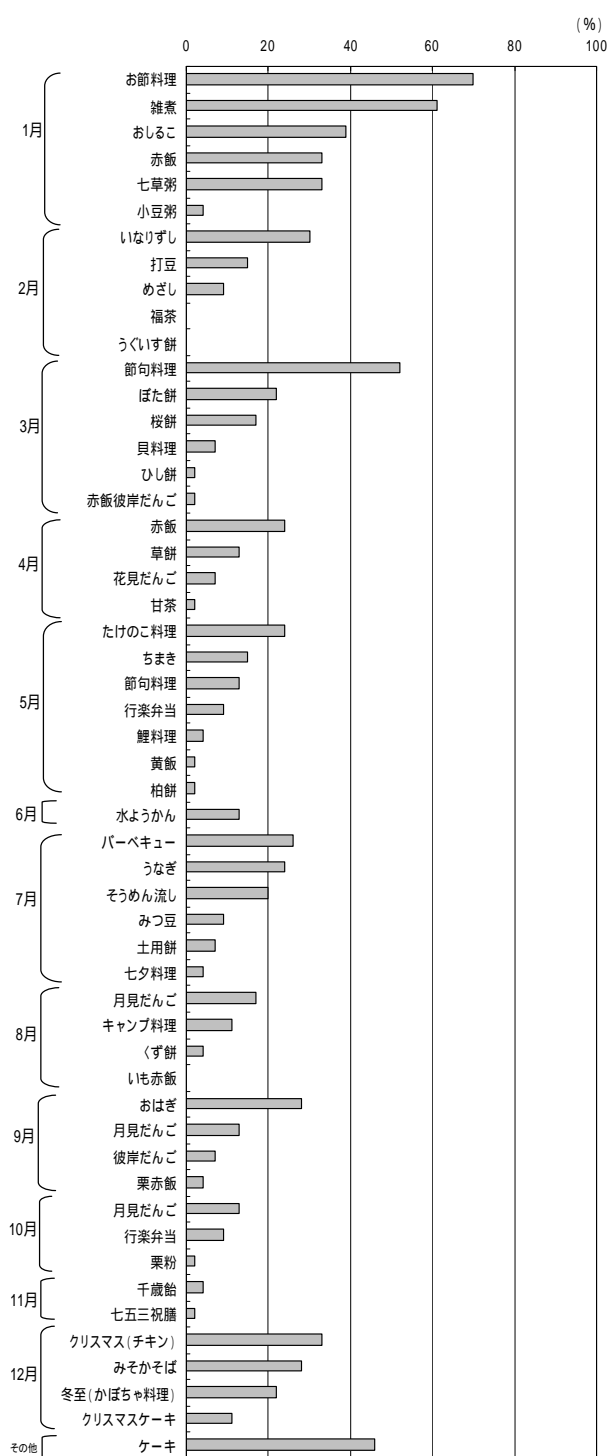


図10-1 作ったことがある行事食(食物栄養・複数回答)

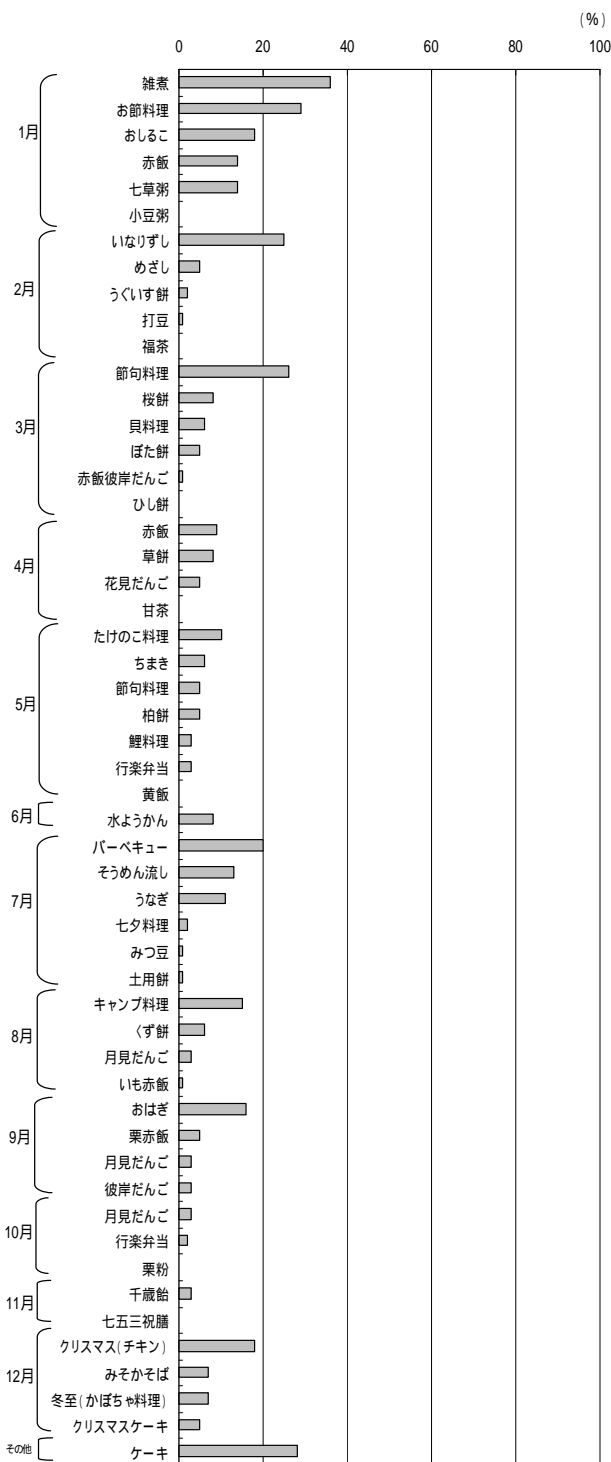


図10-2 作ったことがある行事食(こども学・複数回答)

「お節料理」や「雑煮」などの正月料理を、行事食として食物栄養では80～90%、こども学では約60%が認知していた。しかし、実際にこれらの正月料理を作ったことがあると回答した学生は、両専攻とも認知している人数より2割ほど少なかった。このことから、「お節料理」は近年、デパートや料理店が早くから予約販売していること、元旦からスーパーやレストランが営業しているため新鮮な作りたてのお節料理が食べられること、また、台所に立つ人の手間を軽減することで、一緒に家族団楽を過ごせることなどが影響しているのではないかと推測される。その他の「いなりずし」や「節句料理」、「赤飯」、「ちまき」、「月見だんご」などの行事食についても同様に、認知は高くても作ったことがあるのは半数以下であった。

先にも述べたが、食物栄養では、調理学実習の授業で行事食として「お節料理」や「雑煮」を作っているが、「作ったことがある」との回答が少なかったことは、「お節料理」として作る料理名が把握されていないことが推測され、意識の薄さが伺われ、更なる指導が必要だと感じた。

近い将来、保育園等でこどもたちの食生活に関わっていくであろう食物栄養専攻の学生には、改めて食文化についての教育が必要であると感じた。

次に、「ある」と答えた学生を対象とした「どこで作ったか」の質問では、最も多かった回答が両専攻とも「家」で約9割、「保育園」、「幼稚園」が約1割強、わずかであった「その他」はほとんどが「学校」であった（図11）

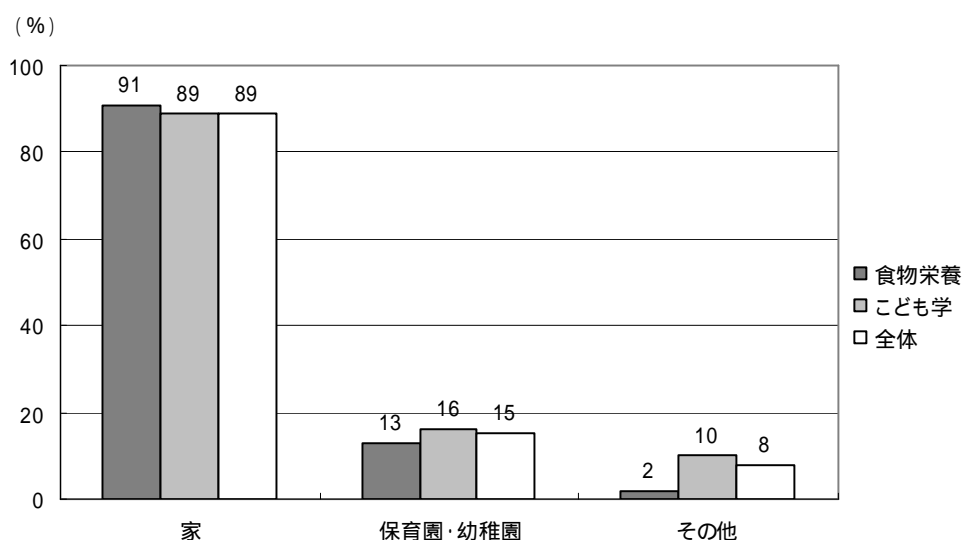


図11 どこで作ったか (複数回答)

さらに、「誰から教わったか」の問いでは、最も回答が多かったのは、両専攻とも「母」で、約8割であった。また、「祖母」の回答も約3割あったことから、家庭で教わることが多いことがわかった。「自分」と「その他」は合わせて約2割であった（図12）。

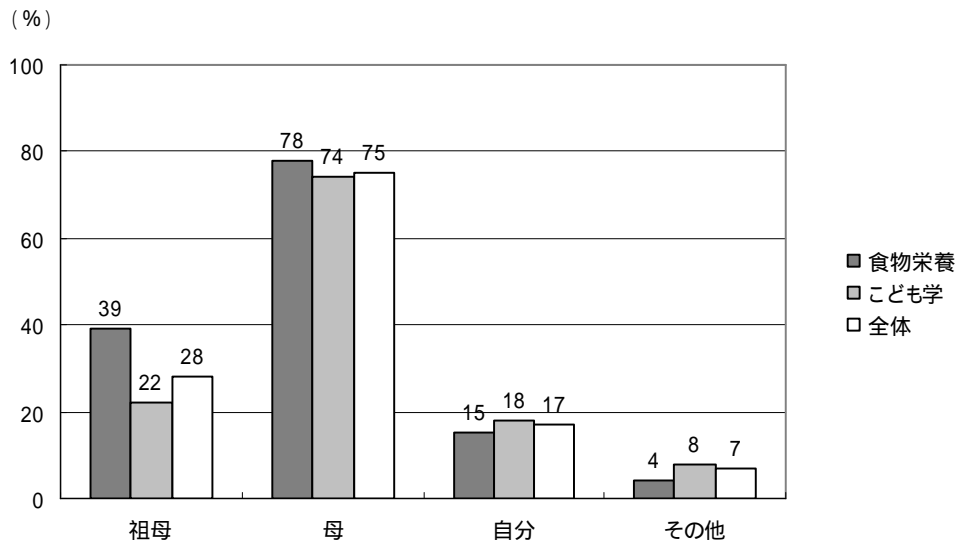


図12 誰から教わったか(複数回答)

このことから、こどもが成長していく過程で、それぞれの家庭の中で経験する行事や行事食などは、こどもに強い印象を与えて、それが認知につながっていることが伺え、改めて、家庭での食育の大切さがわかった。また、「自分」と答えた 17%の学生 23 名を対象とした、「何で調べたか」の質問では、両専攻とも 8 割以上が「料理本」を参考にしていた。他には、「インターネット」や「携帯サイト」なども利用しており、生活情報処理の習得が生活の中に根付いていることがわかった(図 13)。

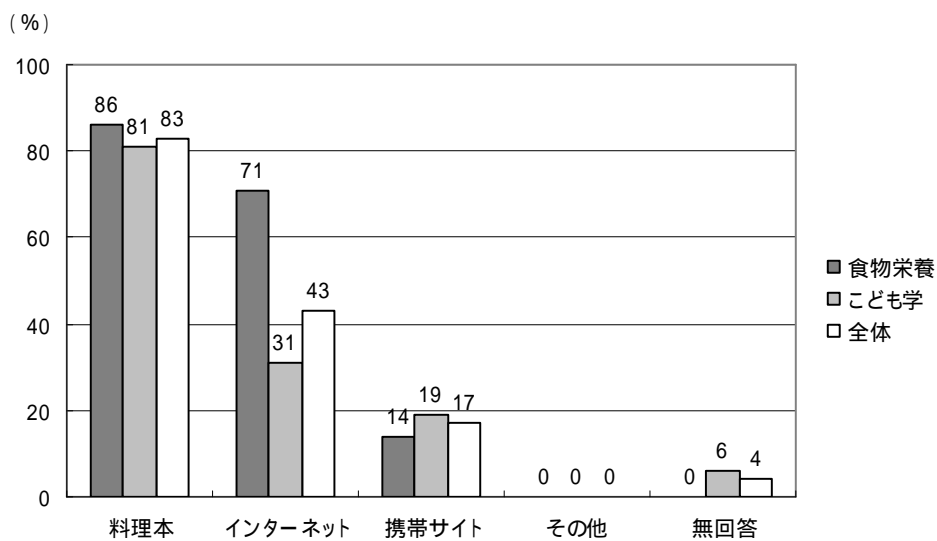


図13 何で調べたか(複数回答)

2・4．保育園で計画したい年中行事と行事食

「保育園で計画したい年中行事」では、全体では12月の「クリスマス」が最も高く66%、次いで高かったのが3月の「ひなまつり」63%、7月の「七夕まつり」60%、2月の「節分」58%であった。専攻別では、食物栄養が「ひなまつり」で79%、こども学が「クリスマス」で62%と高かった。「知っている年中行事」では「正月」が高かった食物栄養も保育園では約8割の学生が「ひなまつり」を計画したいと考えていることがわかった。このことから、保育園や幼稚園の伝統行事である「ひなまつり」を自分たちも経験していることが影響しているもの推測される。回答が低かった行事は、「若水とり」や「小正月」、「初午」、「旧正月」、「豆名月」、「栗名月」、「重陽の節句」などで全体の2%以下であり、これらの行事を保育園での行事としては考えていないことがわかり、ますます次の世代へ継がれていくことが薄れていくものと心配される（図14）。

「保育園で計画したい行事食」で多かったのは、食物栄養が12月の「クリスマス」で76%、こども学がその他の「ケーキ」で50%であった。「保育園で計画したい行事食」については、先に述べた「保育園で計画したい年中行事」と同様、3月の「節句料理」や4月の「花見だんご」、1月の「お節料理」や「おしるこ」、「雑煮」、5月では「ちまき」、7月では「七夕料理」や「そうめん流し」、

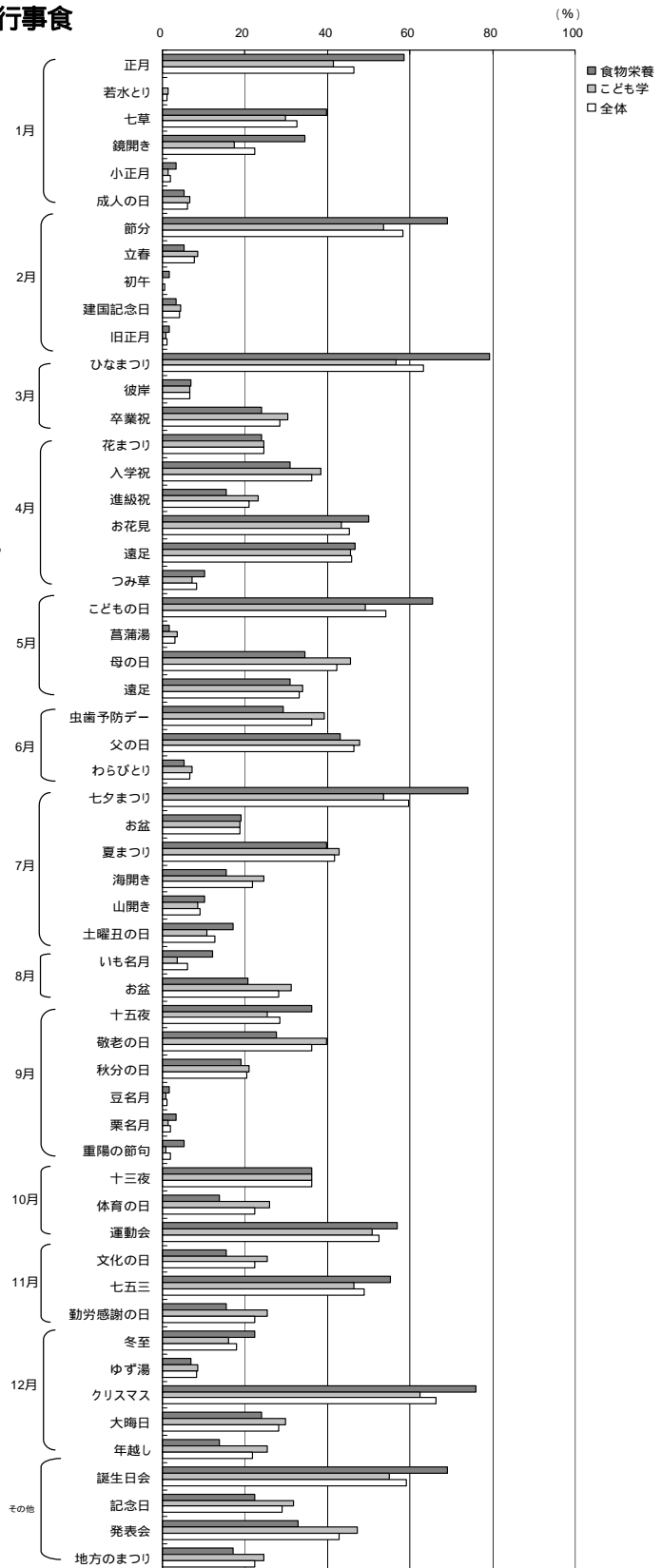


図14 保育園で計画したい年中行事（複数回答）

8月、9月、10月は「月見だんご」、11月は「千歳飴」、12月は「クリスマス料理」、その他は「ケーキ」で、両専攻ともおやつとしていただくものが目立った。「その他」の行事には、「誕生会」が含まれており、保育園では毎月計画されている行事であると考えられ、「手作りケーキ」を考えていることが伺える。保育士を目指すこども学の学生にとって、とても重要視している年中行事の一つであることがわかった(図15-1、図15-2)。

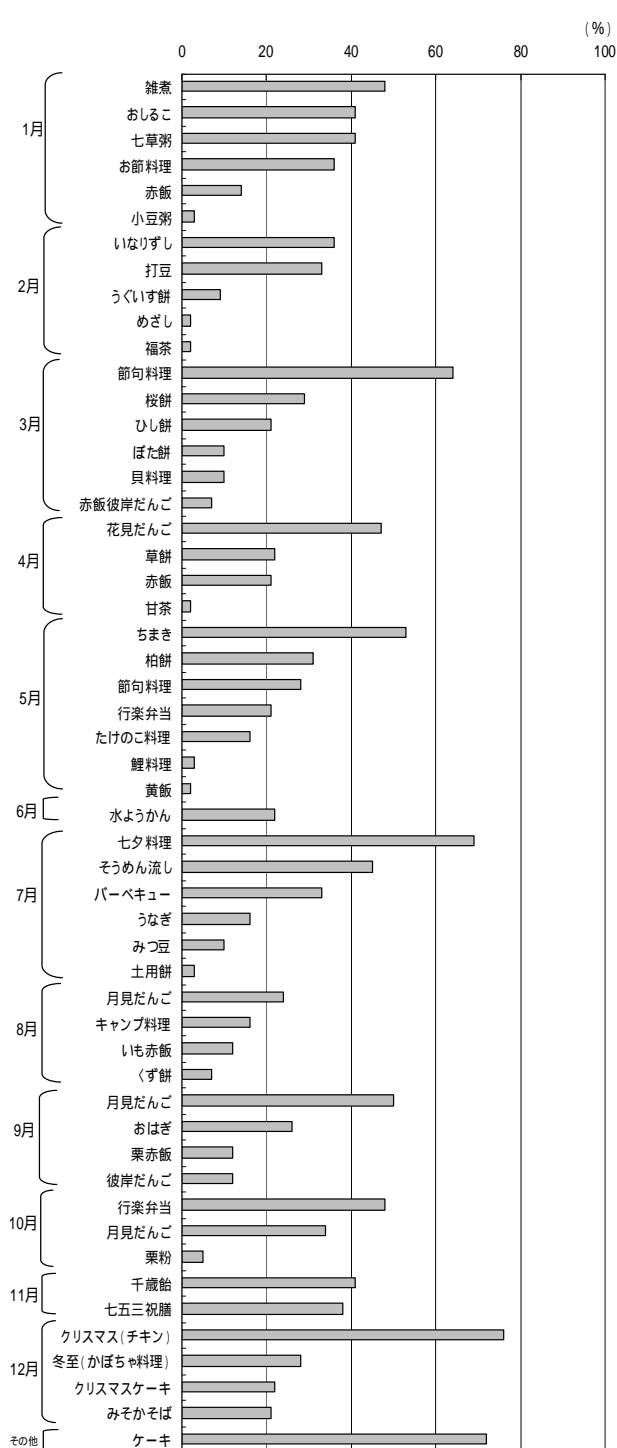


図15-1 保育園で計画したい行事食(食物栄養・複数回答)

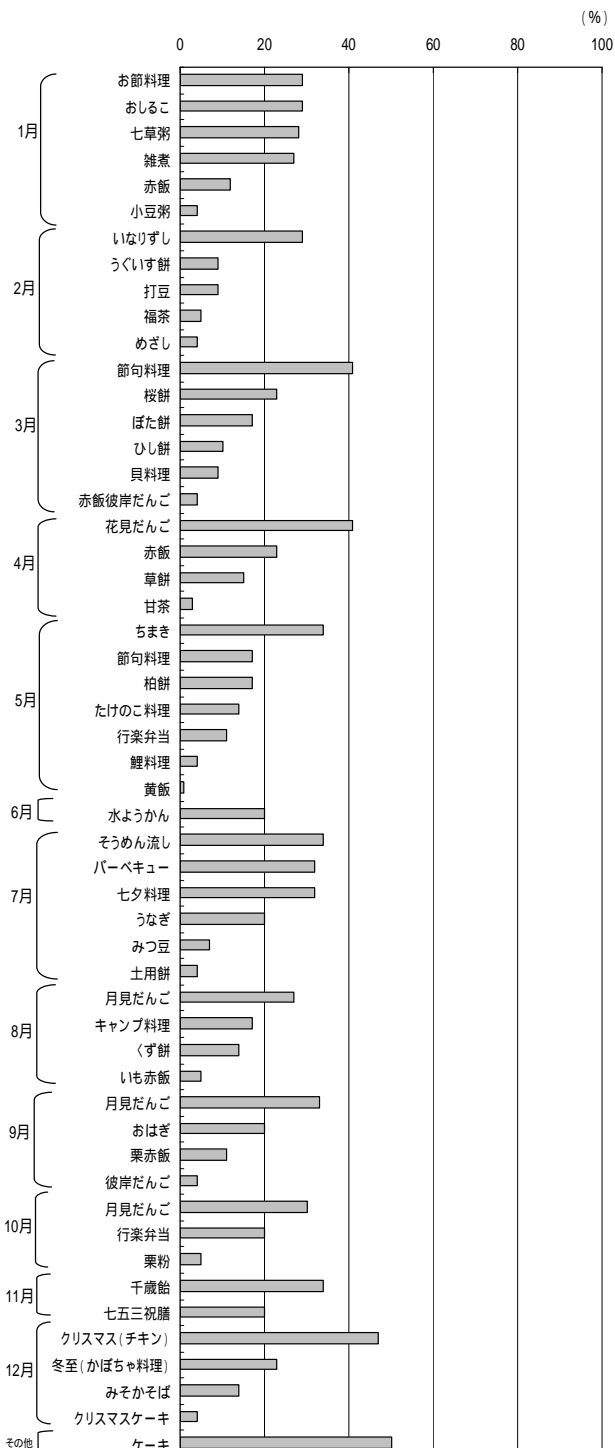


図15-2 保育園で計画したい行事食(こども学・複数回答)

そして、食文化継承への取り組みとして地域の保育園給食では、地域の特産物の利用やそれぞれの地域における郷土料理や行事食を大切にしてお立作成をしていると報告されている¹⁾。

おわりに

今回の調査では、「節分」や「ひなまつり」、「クリスマス」、「誕生会」など認知の高かった行事が、家庭や保育園・幼稚園で行われる行事が多かったことから、幼少期から四季折々の行事を生活の中に取り入れ、伝統行事として伝えていく必要性を改めて感じた。また、20代という若い世代では、自分で作る料理よりも購入することで手軽に食べられるケーキなどの菓子類が行事食として多く選択されていたことは、企業が首都圏の主婦を対象に実施した調査においても同様の報告があり、行事食の中で、毎年食卓に出している料理で最も多いのが「クリスマスケーキ」で、95%の家庭で登場していることや、「学校給食」2011.Vol.62の特集で行われた給食関係者への調査の中で、「給食施設等で、行事食を提供したことがある行事は？」との質問でも「クリスマス」との回答が93%で最も多かった⁷⁾ことから、「クリスマス」が年間行事として確立している行事の一つであることがわかった。

今後、卒業後に栄養士や保育士として子どもたちの生活にかかわっていく学生たちへのさらなる指導の必要性を痛感した。

要約

結果は、次の通りであった。

- (1) 対象者の通園経験については、保育園が32%、幼稚園42%、両方が11%であった。
- (2) 日本古来の食文化で非常に良いものと思うと答えたのが31%、教えていく必要が非常にあると思うは38%であった。
- (3) 行事食を作ったことがあるかでは、「ある」が67%、どこで作ったかでは、「家」が89%、「園」が15%で、誰から教わったかでは「母」が75%、「祖母」が28%、「自分」が17%であった。
- (4) 知っている年中行事について最も多かったのは、全体では「正月」、「ひなまつり」で、次いで、「節分」、「クリスマス」であった。食物栄養では、「正月」で90%、こども学は「ひなまつり」63%であり、専攻の特色が伺えた。
- (5) 知っている行事食は、全体では、「お節料理」が多く、食物栄養88%、こども学62%、次いで、「雑煮」が食物栄養84%、こども学61%であった。また、作ったことがある行事食についても回答が多かったのは、「お節料理」と「雑煮」であった。
- (6) 保育園で計画したい年中行事については、「クリスマス」が66%で最も多く、次いで、「ひなまつり」63%、「七夕まつり」60%、「節分」58%であった。

文献

- 1) 酒井治子 「0・1・2歳児の保育」 2010年12月号 P11～17 特集 保護者と考
え進める食育「食」を通して子育てを支援する
- 2) 食べものの文化編集部 芽ばえ社 2008年9月号 別冊 P61～93 「食べものの文化」
文京区立保育園の楽しい食育元気な食育 4章 お楽しみ行事の中で行事食とおやつ
- 3) 金澤妙子他 相川書房 2009年 Vol.14 No.3 P10～45 保育の実践と研究 スペース新社
保育研究室 特集 節分行事
- 4) 鈴木恵美子 芽ばえ社 2006年4月号 No.359 P42～43 「食べものの文化」こどもの郷土
料理
- 5) 社団法人全国学校栄養士協議会 2007～2008年 季刊栄養教諭 郷土料理を訪ねて
- 6) 越桐由紀子 全国学校給食協会 2010年3月号 Vol.61 No.664 P31～40 学校給食 特集
郷土料理を教材化する 学校と給食センターが連携して一伝承料理・地場産物を効果的に使
用するー
- 7) 沢野勉 全国学校給食協会 2011年1月号 Vol.62 No.674 P26～35 学校給食 特集
行事食とお祝い献立、行事食、受け継ぎたい文化とこころ